

Tarte au Café Pur Arabica
Pour 13 tartes de 18 cm de Ø



1. **PÂTE SABLÉE AUX AMANDES**

330 g de farine T55
200 g de beurre
3 g de sel
125 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande brute
70 g d'oeufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans du film étirable. Réserver au frais jusqu'à utilisation (minimum 2 heures). Foncer les cercles à tarte de 18 cm de Ø avec la pâte sablée abaissée à 3 mm d'épaisseur puis laisser reposer 2 heures. Cuire à 160°C pendant 15 à 20 min au four ventilé.

2. **BISCUIT JOCONDE AU CAFÉ PUR ARABICA (POUR 3 FLEXIPAN® DE 17 CM DE Ø)**

135 g de sucre glace
135 g de poudre d'amande blanche
35 g de farine

180 g d'oeufs entiers
120 g de blancs d'oeufs
20 g de sucre
30 g de beurre fondu tiède
12 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalté

Monter au batteur le sucre glace, la poudre d'amande blanche, la farine, l'extrait de café et les oeufs entiers. Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le premier appareil puis ajouter le beurre fondu tiède. Dresser 220 g de biscuit Joconde au café Pur Arabica par moule puis cuire au four ventilé à 180°C pendant 8 à 10 min.

3. **SIROP AU CAFÉ PUR ARABICA**

80 g de sirop à 30°B
30 g d'eau
2 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalté

Mélanger tous les ingrédients ensemble à froid.

4. **CRÉMEUX AU CAFÉ PUR ARABICA (POUR 3 FLEXIPAN® DE 17 CM DE Ø)**

160 g de lait entier
160 g de crème liquide à 35% M.G.
90 g de jaunes d'oeufs
95 g de sucre
70 g de beurre
65 g de couverture de chocolat lait
16 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalté
5 g de feuilles de Gélatine Argent Sébalté

Chauffer le lait et la crème dans une casserole. Verser le mélange bouillant sur les jaunes d'oeufs blanchis avec le sucre, remettre le tout en casserole et cuire à 85°C afin de faire une crème anglaise. Chinoiser la crème anglaise en la versant sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un fouet, ajouter l'extrait de café puis la gélatine hydratée et égouttée. Refroidir à 35°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à obtention d'une masse lisse et brillante. Couler 200 g de crémeux au café dans les flexipan®. Surgeler.

5. **CRÈME MOUSSELINE AU CAFÉ PUR ARABICA**

250 g de lait entier
50 g de jaunes d'oeufs
65 g de sucre
20 g de Crème Pâtissière à chaud ancel

140 g de beurre
8 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalté

Dans une casserole, chauffer le lait. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre puis la préparation pour crème pâtissière. A ébullition du lait, renverser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole. Porter à ébullition 2 min. Ajouter l'extrait de café puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min. Stocker ensuite au frais. Ramollir le beurre à texture pommade. Dans une cuve de batteur munie du fouet, lisser la crème pâtissière, ajouter le beurre puis monter en 3ème vitesse.

6. **GLAÇAGE CAMEL CAFÉ PUR ARABICA**

360 g de sucre
300 g d'eau
300 g de crème liquide à 35% M.G.
20 g de fécule de pomme de terre
10 g de feuilles de Gélatine Argent Sébalté
30 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalté

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec les 300 g d'eau chaude. Mélanger la crème et la fécule à froid et porter le tout à ébullition en remuant. Ajouter le caramel progressivement, la gélatine hydratée et égouttée puis l'extrait de café. Chinoiser et réserver au frais. Conseil d'utilisation : fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.

7. **AMANDES CARAMÉLISÉES**

250 g d'amandes bâtonnets
50 g de sirop à 30°B

Mélanger les amandes et le sirop à 30°B. Étaler sur plaque et feuille de papier cuisson, parsemer d'un peu de sucre et caraméliser à 160°C pendant 20 min environ au four ventilé en remuant de temps en temps.

8. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer 75 g de crème mousseline au café Pur Arabica dans les fonds de tarte cuits. Déposer un disque de biscuit Joconde punché avec le sirop au café Pur Arabica puis lisser à ras avec le reste de crème mousseline au café Pur Arabica. Démouler le palet de crémeux au café Pur Arabica, le glacer à l'aide du glaçage caramel café Pur Arabica et le déposer au centre de la tarte. Garnir le tour de la tarte d'amandes caramélisées. Décorer avec des macarons au café et des fils chocolat.